

Marchio: **S. CATERINA VERDE**

 Prodotto: **FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00" IVO**

 Confezione da **Kg. 25**

 Ingredienti: **Farina di grano tenero tipo "00"** - Descrizione: **Farina di grano tenero tipo "00" ottenuta dalla macinazione e abburattamento di grano tenero selezionato otticamente, pulito e liberato da sostanze estranee e impurità.**

 Requisiti generali e organolettici: **Farina conforme alla normativa vigente in materia, con particolare riferimento al Reg. CE 852/2004. Assenza d'ingredienti, additivi o coadiuvanti tecnologici aggiunti di qualsiasi specie. Colore bianco tendente a colore crema, odore naturale senza odori estranei o cattivi, sapore gradevole e caratteristico senza retrogusti.**

Valori nutrizionali valori medi su 100gr. di prodotto			
<b>Valore energetico</b>	Kcal	<b>338</b>	
	Kj	<b>1434</b>	
<b>Grassi</b>	g	<b>1</b>	
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g	<b>0,1</b>	
<b>Carboidrati</b>	g	<b>71,7</b>	
<i>di cui zuccheri</i>	g	<b>2,5</b>	
<b>Fibre</b>	g	<b>2,5</b>	
<b>Proteine</b>	g	<b>9,3</b>	
<b>Sale</b>	g	<b>0,001</b>	
Caratteristiche chimiche			
<b>Proteine</b>	% s.s.	<b>11,0</b>	min
<b>Ceneri</b>	% s.s.	<b>0,55</b>	max
<b>Glutine</b>	% s.s.	<b>10,0</b>	± 1
<b>Falling Number</b>	secondi	<b>250</b>	
<b>Umidità e sostanze volatili</b>	% peso	<b>15,50</b>	max
Caratteristiche fisiche			
<b>W alveografico</b>	erg.-1000	<b>220</b>	± 10%
<b>P/L alveografico</b>		<b>0,6</b>	± 0,2
<b>Farinografo Brabender</b>	minuti	<b>8</b>	
<b>Frammenti d'insetti (AOAC) in 50 g.</b>	n°	<b>25</b>	max
<b>Peli di topo in 50 g.</b>	n°	<b>assenti</b>	
Caratteristiche microbiologiche			
<b>Carica batterica totale</b>	ufc/g.	<b>100000</b>	max
<b>Lieviti</b>	ufc/g.	<b>10000</b>	max
<b>Muffe</b>	ufc/g.	<b>10000</b>	max
<b>Salmonelle in 25 g</b>		<b>assenti</b>	
<b>O.G.M.</b>	Prodotto ottenuto da materie prime non geneticamente modificate, ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003.		
<b>Allergeni</b>	Contiene glutine Può contenere soia e senape		



Codice Articolo	<b>2324</b>		
Codice EAN Confezione	<b>8006403041819</b>		
Codice EAN Collo	<b>8006403041819</b>		
Peso confezione (gr)	<b>25000 gr</b>	N° conf. x collo	<b>01</b>
Peso collo (kg.)	<b>25,00 netto</b>	<b>25,20 lordo</b>	
Dimensione conf. (cm)	<b>15 (h) x 33 (largh.) x 56 (lungh.)</b>	Vol. (dm3)	<b>27,7</b>
Dimensione collo (cm)	<b>15 (h) x 33 (largh.) x 56 (lungh.)</b>	Vol. (dm3)	<b>27,7</b>
Pallet (file a 4)	<b>10 Strati</b>	<b>4 Colli x Strato</b>	<b>40 Tot. colli</b>
			<b>40 Tot. conf.</b>
			<b>1000 kg</b>
Demipallet (file a 4)	<b>5 Strati</b>	<b>4 Colli x Strato</b>	<b>20 Tot. colli</b>
			<b>20 Tot. conf.</b>
			<b>500 kg</b>
Pallet (file a 5)	<b>10 Strati</b>	<b>5 Colli x Strato</b>	<b>50 Tot. colli</b>
			<b>50 Tot. conf.</b>
			<b>1250 kg</b>
Demipallet (file a 5)	<b>5 Strati</b>	<b>5 Colli x Strato</b>	<b>25 Tot. colli</b>
			<b>25 Tot. conf.</b>
			<b>625 kg</b>
T.M.C.	<b>12 mesi</b>		
IVA	<b>4%</b>		

 Condizioni di conservazioni: **conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e dalla luce diretta**

 Trasporto: **modalità e mezzi di trasporto perfettamente rispondenti alle norme di legge (DPR 26/03/1980 n°327 e altre disposizioni in materia vigente)**